



Comment est fixé le prix des fruits et légumes

COMMERCE Le prix de vente varie selon la météo, la disponibilité, la qualité et les coûts de production. Des cultivateurs de la région expliquent comment ils s'accordent sur les montants à étiqueter.

PAR FABIENNE.MORAND@LACOTE.CH



Plusieurs facteurs entrent en ligne de compte pour fixer le prix des fruits et légumes (ici au marché Chez Roseline à Apples). FABIENNE MORAND



Qu'en est-il du prix des fruits et légumes? Combien coûte le kilo de framboises, de tomates, de carottes ou une salade? Les réponses ne sont pas évidentes. «Les gens trouvent que tout est trop cher et négocient car ils pensent que la nourriture est un droit», constate Victor Bovy de la Ferme de Pré Martin, à Longirod, et de Marcelin, à Morges.

«Le problème, c'est que les personnes voient les publicités «offre de la semaine» avec les rabais dans les médias, mais ne regardent pas le prix courant et donc se basent sur ce montant rabaisé. Les gens perdent la réalité de ce qu'ils paient,



Lors de l'achat d'un produit issu d'un travail respectueux des personnes et de l'environnement, on paie aussi une éthique.

GABRIELLA SALVADORI
À ARNEX-SUR-NYON

car si on regarde le prix courant, souvent on est moins cher en vente directe», soulève, pour sa part, Lorella Pflirter du Domaine En Moralle, à Saint-Prex.

Une liste indicative pour éviter trop d'écarts

«Il y a vingt ans, avec Marché Paysan nous avons commencé à élaborer une liste de prix indi-

catifs pour la vente directe, car il est arrivé que le long de la même route, le kilo de cerises soit à 3,7 et 10 francs, explique Denis Pache de la Ferme du Taulard, à Romanel-sur-Lausanne, et l'un des premiers responsables de cette liste. Toutefois, il s'agit toujours d'une fourchette indicative, car nous n'avons pas le droit d'avoir un prix fixe pour tous, sinon nous serions considérés comme un cartel.»

De plus, tous les producteurs-vendeurs sont indépendants, cultivent de manière différente et ont des coûts fixes qui varient car les exploitations et leurs structures ne sont pas identiques. La proximité d'une ville peut également influencer le prix. «A l'époque, des rues de Lausanne étaient plus chères que d'autres», rappelle Denis Pache.

Pour lui, le plus important est que le montant fixé soit «équitable et responsable afin que le consommateur et le producteur s'en sortent».

Gabriella Salvadori de la Ferme des Pralies, à Arnex-sur-Nyon, va plus loin: «Lors de l'achat d'un produit issu d'un travail respectueux des personnes et de l'environnement, on paie aussi une éthique.» Elle s'est spécialisée notamment dans la production naturelle d'anciennes variétés de légumes et les prix de référence l'aident à fixer les siens.

Des dizaines d'éléments à prendre en compte

Car pour définir un prix de vente, il faut prendre en compte les coûts de l'infrastructure,

des assurances, de la location éventuelle des terres, machines et bâtiments, de la maintenance, de l'arrosage, de l'entreposage et de la région. Mais aussi du local de vente ou encore de la main-d'œuvre «qui est toujours sous-évaluée», souligne Gabriella Salvadori. Tout comme «la pénibilité du travail qui est souvent un facteur pas pris en compte», ajoute Victor Bovy.

De plus, les éléments extérieurs telle la météo influencent le travail, la qualité et la quantité de la récolte, et donc le prix.

«En ce moment, c'est dur de cultiver la salade avec cette chaleur, il faut arroser, ce qui peut faire monter le prix, illustre Roseline Baud, d'Apples. Les premières et dernières courgettes de la saison valent de l'or, alors qu'entre deux, tout le monde en a et elles ne valent presque plus rien. Parfois, je préfère que ça parte, plutôt que de devoir jeter, alors je baisse un petit peu le prix.»

Ne pas dévaloriser son travail

Cette liste de montants indicatifs permet de donner une fourchette à chacun. «Nous regardons toujours avec les collègues pour être dans la moyenne car il n'y a rien de pire que de casser le prix», répond Lorella Pflirter. Et de rappeler que chacun est aussi astreint à respecter les réglementations qui peuvent être une charge supplémentaire en matériel et travail, comme l'obligation d'étiqueter tous les produits.



Pour Roseline Baud, un autre élément entre parfois en compte, celui du paysan qui, de par son histoire, n'ose pas mettre un prix: «Tout le monde a besoin de se nourrir, alors parfois certains dévalorisent leur travail.»

Elle l'explique par le passé où chaque citadin rendait visite à son parent éloigné, agriculteur, et «repartait le dimanche avec le coffre rempli de fruits et légumes sans dépenser 10 francs car c'était un dû».

Et vous, si vous deviez cueillir soigneusement des myrtilles protégées par une toile qui ne laisse pas passer la faible brise alors qu'il fait plus de 35 degrés, à combien fixeriez-vous le prix d'une barquette de 250 grammes? La semaine dernière les myrtilles en région de Morges s'achetaient autour de 7 ou 8 francs les 250 grammes.

Quelques prix indicatifs

Les montants suivants sont indicatifs, fluctuent au fil de la saison et valables pour la vente directe, chaque producteur est libre de fixer le prix qu'il souhaite, tout comme chaque consommateur est libre d'acheter, ou non, au prix proposé.

Aubergines: 6-7 francs/kg

(Bio: 7,50-8 francs/kg)

Carottes: 3-3.50 francs/kg

(Bio: 3,50-4 francs/kg)

Concombres: 2,20-2.70 francs/pièce

(Bio: 3-3.50 francs/pièce)

Laitue batavia: 2-2.40 francs/pièce

(Bio: 2,50-2.80 francs/pièce)

Tomates: 4,50-5.50 francs/kg

(Bio: 7,50-8 francs/kg)

Tomates cherry: 10-13 francs/kg

(Bio: 13,50-14.50 francs/kg)

Abricots: 3,5-8 francs/kg

Framboises: 5-6 francs/250 grammes

(Bio: 6,50-7 francs/250 grammes)

Cette liste des prix recommandés, mise à jour chaque semaine est disponible sur www.marchepaysan.ch.

Elle permet aussi aux clients de voir si son point de vente direct propose des prix dans la moyenne. Des prix indicatifs pour l'année sont aussi consultables notamment sur www.bioactualites.ch et sur www.sbv-usp.ch.

Prix au 5 août